Namiti S.r.l. - P. Iva 06162571217 - N. Rea: 799272
Sede leg.: Via Cortile, 16 - 80069 Vico Equense (NA)
Sede Op.: Corso Italia, 192 - 80063 Piano di Sorrento (NA)
Email: vendite@holity.com / Tel. 0818087452



Bain-Marie Schokoladenmaschine mit Brunnenkaskade h141_17

Professionelle Schokoladenbrunnenmaschine aus Edelstahl, Kapazität 10 Liter, Wasserbad und Schokoladenkaskade auf 3 Ebenen.

Die **professionelle Schokoladenbrunnenmaschine mit Wasserbad** ist ein Gerät aus Edelstahl, das für die Zubereitung und Ausgabe von heißer Trinkschokolade entwickelt wurde. Sie kombiniert ein Wasserbad-Garsystem mit einem dreistufigen Brunnenmodul, wodurch zwei verschiedene Schokoladenprodukte über ein einziges Gerät verwaltet werden können.

Die Maschine verfügt über einen **10-Liter-Kessel** und ein Brunnenmodul mit einer Kapazität von 1,2 kg Sauce. Die Schokoladenkaskade auf drei Ebenen, geschützt durch eine transparente Vitrine, macht das Produkt während des Betriebs sichtbar und schafft ein szenografisches Element, das ideal für die öffentliche Präsentation ist.

Das **Doppelwandsystem mit Wasserbadheizung** ermöglicht die Zubereitung der Schokolade, während das interne Rührwerk aus Edelstahl das Produkt homogen hält. Das Brunnenmodul ist vom Ausgabekessel getrennt, sodass zwei verschiedene Zubereitungen gleichzeitig verwendet werden können.

Die Schokoladenmaschine benötigt keine festen Anschlüsse an das Wassernetz oder Abflusssysteme. Das Wasser für das Wasserbad wird manuell eingefüllt und der Füllstand kann über ein spezielles Sichtfenster kontrolliert werden. Die robuste Struktur mit verfügbaren hochwertigen Oberflächen ist für den professionellen Einsatz in Umgebungen zur Zubereitung und zum Servieren von Heißgetränken konzipiert.

Technische Eigenschaften

- Typ: Professionelle Schokoladenbrunnenmaschine.
- Konstruktionsmaterial: Edelstahl.
- Kesselkapazität: 10 Liter.
- Kapazität des Brunnenmoduls: 1,2 kg Sauce.
- Heizsystem: Doppelwand (Double Jacket) mit Wasserbad (Bain-Marie).
- Sichtfenster zur Kontrolle des Wasserstands im Wasserbad.
- Manuelle Befüllung des Wasserbadwassers.
- Kein fester Anschluss an das Wassernetz erforderlich.
- Kein Abfluss erforderlich.
- Internes Rührwerk aus Edelstahl, um das Produkt homogen zu halten.
- Brunnenmodul mit Schokoladenkaskade auf drei Ebenen.
- Transparente Vitrine zum Schutz der Kaskade.
- Brunnenmodul getrennt vom Ausgabekessel.
- Möglichkeit, zwei verschiedene Schokoladenprodukte mit einer einzigen Maschine zuzubereiten und zu verteilen.
- Automatisiertes Gar- und Ausgabesystem.
- Robuste Struktur mit elegantem Design.
- Erhältlich mit hochwertigen Oberflächen.

Optionen und Anpassungen auf Anfrage:

- Unterbau.
- Tropfschale.
- Andere Spannung als die Standardspannung.
- Personalisierung der Modelle (Customization).

** Das Bild dient nur zur Veranschaulichung*

INFORMATIONEN

- **Höhe** 908 mm
- **Breite** 264 mm
- **Tiefe** 325 mm
- **Kapazität** 10 lt
- **Energieverbrauch** 0.9 kwh

Bain-Marie Schokoladenmaschine mit Brunnenkaskade h141_17





Bain-Marie Schokoladenmaschine mit Brunnenkaskade h141_17

Volumen: 10 lt
Höhe: 908 mm
Breite: 264 mm
Tiefe: 325 mm
Energieverbrauch: 0.9 kwh